



# VANLOMMEL



## 65 années d'expertise dans la viande de veaux blancs

**Le groupe Vanlommel est le leader belge dans le secteur de la viande de veaux blancs. L'entreprise a débuté ses activités en 1952 et gère toutes les mailles de la filière : production d'aliments, achats des jeunes veaux, engrangissement, abattage, découpe et livraison de la viande dans le réseau de distribution.**

(Sources : Veeteelt Vlees et Vanlommel)



*Vanlommel abat quelques 3.000 veaux par semaine. 75 % des veaux sont des croisés et laitiers.*

Les jeunes veaux sont achetés dans une fourchette d'âge de 14 jours à 35 jours chez des producteurs triés sur le volet. Dès leur arrivée, Vanlommel suit les veaux individuellement grâce au Système d'Information Vanlommel (VIS). Ce système enregistre l'exploitation d'origine, l'alimentation et les traitements vétérinaires de chaque veau. VIS permet aussi de suivre la qualité des veaux de chaque fournisseur.

Les jeunes veaux sont rassemblés chaque semaine à deux endroits : Battice

(Wallonie) et Westerlo (Flandre). Les veaux y sont achetés et triés en quelques heures en 4 catégories (les culards, les croisés mâles, les croisés femelles, les laitiers) et en une vingtaine de classes de qualité. Ils rejoignent ensuite une soixantaine d'étables d'engraissement en Belgique et aux Pays-Bas.

La filiale néerlandaise Verveka Aliments de Vanlommel produit les aliments utilisés lors de l'engraissement.

Verveka Aliments est actif depuis plus de 40 ans dans la production des laits d'allaitement pour les veaux d'élevage et d'engraissement. Ce savoir-faire et la collaboration avec Vanlommel permettent de proposer une alimentation adaptée à chaque groupe de jeunes bovins.

Vanlommel abat quelques 3 000 veaux par semaine. 75 % des veaux sont des veaux croisés et laitiers.

Les carcasses culardes sont destinées au marché belge et sont souvent vendues entières. Les carcasses des croisés et des laitiers sont commercialisées tantôt en demi-carcasse, tantôt en quartiers avant ou arrière, ou complètement découpées selon les désidératas du client. L'entreprise exporte dans 30 pays. L'Italie est le plus grand marché.

Les abats (langues, poumons, coeurs et foies) sont souvent exportés. Les peaux sont très recherchées par l'industrie du cuir.

Vanlommel dispose de sa propre flotte de transport. Ces camions assurent le transport des animaux vivants des lieux de rassemblement vers les étables d'engraissement, puis vers l'abattoir, mais aussi celui de la viande fraîche ou réfrigérée.

## Analyse du marché de la viande de veaux

Le groupe belge Vanlommel, qui exporte de la viande de veaux blancs dans plus de 30 pays est très heureux de l'afflux de veaux croisés. Disposer de veaux sains reste le premier souci du marché des veaux. Le secteur laitier, mais aussi de la viande sont en forte évolution. Johan Heylen, directeur commercial au sein du groupe Vanlommel donne son analyse de ce marché.

**Au niveau des inséminations artificielles, en Belgique comme à l'étranger, le croisement industriel a le vent en poupe. Une bonne affaire ou un problème pour le groupe Vanlommel ?**

« Je constate en effet que depuis l'année dernière, l'offre en croisés BBB est en hausse. Pour un groupe comme Vanlommel, dont 75 % des produits sont issus de veaux croisés ou laitiers, c'est une opportunité. Les veaux croisés en combinaison avec notre lait d'allaitement augmentent notre productivité. Le poids final des veaux croisés est également plus élevé. Les carcasses des veaux mâles croisés pèsent 190 kg et sont classifiés R+. Celles des femelles croisées pèsent 170 kg et sont classifiées R0. Les veaux laitiers produisent en moyenne des carcasses de 150 – 160 kg classifiées O0. A titre de comparaison, les culards pèsent 230 kg carcasse à moins de 8 mois et obtiennent une classification E+. Ces résultats sont obtenus grâce à notre filiale Verveka Aliments avec qui nous avons optimalisé nos combinaisons d'alimentation adaptés à chaque type de veau.



Johan Heylen, Directeur commercial.

**La Pologne est devenue en peu de temps le troisième détenteur de cheptel laitier en Europe. L'offre en veaux laitiers bon marché progresse. Nos producteurs laitiers doivent-ils s'en inquiéter ?**

« De nombreux pays ont déjà essayé de produire de la viande de veaux blancs. Mais cela n'a jamais marché car cela demande beaucoup de technicité. Le savoir-faire en la matière reste en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne, en France et en Italie. Je ne vois donc pas le danger venir de Pologne au niveau de la viande de veaux blancs.

*C'est une autre histoire en ce qui concerne la production de viande rosée et de viande rouge à partir de veaux laitiers. Vu le faible coût de la main d'œuvre, les subsides et l'absence de problèmes liés à l'écoulement des effluents d'élevage, la Pologne pourrait devenir un redoutable concurrent dans le segment de la viande rouge. »*

**La viande de veaux blancs issue de croisés BBB est-elle une menace pour les veaux culards ?**

*« Vanlommel produit ce que le marché demande. Et si je raisonne à partir de ce que j'observe sur le marché, je pense honnêtement que non. La viande de veaux culards est un produit de niche destiné au consommateur belge qui recherche une viande maigre et tendre. La viande blanche de veaux croisés est surtout destinée au marché de l'exportation. »*

**Comment les éleveurs pourraient-il, de votre point de vue, encore progresser ?**

*« Le premier objectif est de livrer des veaux sains. Chaque semaine, nous devons écarter une dizaine de veaux sur les lieux de rassemblement. C'est peu, mais des progrès sont encore possibles. Nous recherchons en premier lieu des veaux qui ont reçu assez de colostrum, sont assez viandeux et assez lourds. Puis vient leur aptitude à boire. Les trois premières semaines, les veaux reçoivent leur lait à partir de seaux puis au bac. »*



### LAIT D'ALLAITEMENT DÉMARRER AVEC SUCCÈS

MEMBER OF VANLOMMEL.BE

VERVEKA@VERVEKA.NL

- T +32 (0)14 411 396



## Pourquoi avez-vous acheté le producteur d'aliments néerlandais Verveka Aliments il y a 10 ans ?

« Le groupe Vanlommel souhaite être actif dans le secteur du lait reconstitué. Vanlommel dispose de 65 ans d'expertise dans l'engraissement de veaux. Verveka Aliments a 40 ans d'expérience dans la production de lait d'allaitement pour les veaux d'élevage, d'engraissement, les concentrés et les compléments alimentaires. En réunissant ces deux expertises, nous pouvons devenir un opérateur important sur le marché du lait reconstitué avec comme slogan « nous utilisons nous-mêmes ce que nous commercialisons ». C'est un excellent argument de vente. Verveka Immuno-concept est un fruit de cette collaboration qui produit des résultats remarquables tant au point de vue santé qu'économique. Nous en sommes particulièrement fiers.

Aujourd’hui Verveka Aliments est très fière de sa gamme « Immuno » qui donne de très beaux résultats au niveau sanitaire et économique. La gamme comporte une poudre de lait et un additif pour développer le rumen. Pour la première phase nous proposons un choix de 4 types de poudres de lait « Immunostart ». Et après la phase de démarrage, nous proposons « Immunogan », un additif à ajouter aux fibres. Cette gamme permet un bon démarrage du veau et un meilleur fonctionnement du rumen. Cela permet une croissance plus soutenue et de futurs vaches plus productives. »



*Disposer de veaux sains reste le premier souci du marché des veaux.*

Verantwoord voederen  
Nourrir responsable

A ROYAL COSUN COMPANY

## ACTION PRINTEMPS

C'est le moment idéal pour faire vos réserves ou bien commencer vos silos d'été.

Evitez l'échauffement de vos silos, Duynie vous offre une solution adaptée.

### SILO LASAGNE

### QUELQUES PRODUITS

#### ENERGIE

- ▶ Frites crues
- ▶ Epluchures de pommes de terre solides
- ▶ Pulpes de pois - **NOUVEAU**
- ▶ Epluchures de pommes de terre soufflées
- ▶ Pulpes de betteraves déshydratées (6 et 8 mm)

#### PROTEINES

- ▶ Proficorn
- ▶ Corngold
- ▶ Drêches de brasserie
- ▶ ProtiWanzel - Amypro
- ▶ Amyplus - sec 8 mm

#### Agents locaux

Etienne Lambert	0477 51 61 28
Moline Agri	061 53 31 13
Manoe SPRL	0475 26 25 07
SCAL Ansay Francis	0477 54 13 33

#### Duynie bvba

Bureau	058 68 05 40
Jean Lieben	0493 55 97 84
Rudi Smets	0495 50 07 87
Jean-Pierre Pollyn	0475 83 32 54

Duynie bvba - Albert I Laan 78 - 8630 Veurne - info@duynie.be - www.duynie.be

Pour plus d'infos,

contactez le Service Informatique : 083/23.06.39

[www.awenet.be](http://www.awenet.be)

INFORMATIQUE

rmathieu@awenet.be